



aareguet.ch Würzige Kichererbsli

Anstatt importierte, gesalzene Erdnüssli, können die einheimischen, rassigen aareguet.ch Kichererbsli zum Apéro aufgestellt werden.

Zutaten

1/2 Eiweiss
1-2 EL Rohrzucker
1/2 KL Salz
1 KL Paprika (Anstelle von Paprika kann auch Curry verwendet werden.)
wenig Cayennepfeffer
Chiliflocken
200 g gekochte aareguet.ch Kichererbsli

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-Unterhitze, 220 Grad)
2. Eiweiss in Suppenteller verklopfen
3. Rohrzucker, Salz und Paprika zum Eiweiss geben und gut vermischen.
4. Nach Belieben mit Cayennepfeffer und Chiliflocken würzen.
5. aareguet.ch Kirchererbsli beifügen und gut mischen.
6. Alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
7. Backen: Ofenmitte, 8-10 Minuten
8. aareguet.ch Kirchererbsli im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 5 Minuten nachrösten.

weitere Infos ↴

